



Rolada z pieczarkami i żółtym serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Smaczne danie, które można przyrządzić na dwa sposoby - w formie jednej dużej rolady lub kilku małych roladek. Rewelacyjnie smakuje, pięknie się prezentuje i nie jest trudne do przygotowania.

Przygotowanie

Krok 1

Oczyszczone pieczarki kroimy w kostkę i podsmażamy na odrobinie oliwy. Odstawiamy do wystygnięcia.

Krok 2

Żółty ser ścieramy na tarce o dużych oczkach i mieszamy z pieczarkami. Doprawiamy solą i pieprzem.

Krok 3

Umyte i osuszone filety kroimy w poprzek na pół i rozbijamy. Posypujemy solą i pieprzem. Na filety kładziemy porcję farszu i zwijamy w roladę.

Krok 4

Jajka roztrzepujemy, a płatki kukurydziane rozkruszamy i mieszamy z 2 łyżkami mąki. Rolady obtaczamy kolejno w mące, jajkach i płatkach z mąką. Smażymy na małym ogniu na maśle.

Danie: **Obiad**,

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 podwójne filety z kurczaka

200 g pieczarek

200 g żółtego sera

3 jajka

½ szklanki płatków kukurydzianych

6 łyżek mąki

3 łyżki oliwy

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

150 g masła łąciate do smażenia